

Ein alter Klassiker, neu belebt und immer noch beliebt, insbesondere in der Weihnachtszeit.

Der Bratapfel lässt sich sehr gut vorbereiten und schmeckt herrlich nach Weihnachten.

Zutaten:

Für die Vanillesauce

- 250 ml Milch
- 1 TL Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Vanilleschote

Für die Bratäpfel

- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 75 g gehobelte Mandeln
- 2 TL Rosinen
- 3 EL Puderzucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 50 g Marzipanrohmasse

Zubereitung:

Für die Vanillesauce von der Milch 3-4 Esslöffel abnehmen und zur Seite stellen.

Die restliche Milch aufkochen und vom Feuer nehmen.

Speisestärke, Zucker und Vanille mischen, mit der beiseite gestellten Milch und den Eigelben glatt rühren.

In die nicht mehr kochende Milch einrühren und unter Rühren erhitzen (nicht kochen!) bis die Masse eine sämige Konsistenz aufweist. Abkühlen lassen und gelegentlich umrühren.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Bratapfel mit Vanillesauce

Die Äpfel waschen, trocken reiben und das Kernhaus ausstechen.

Für die Füllung die Hälfte der Mandeln mit den Rosinen, 1 EL Puderzucker und dem Zimt mischen, die Marzipanrohmasse fein hacken und untermengen.

Die Äpfel damit füllen und in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Mit den restlichen Mandeln bestreuen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

Die Butterstückchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten backen.

Herausnehmen, auf Tellern anrichten und mit der lauwarmen Vanillesauce übergießen.